



CHICO CALLA!

TABERNA MEDITERRÁNEA



Calle Lope de Rueda 41 - 28009 - Madrid
910 273 113 - madrid@chicocalla.es
www.chicocalla.es



DE BARRA / A CUALQUIER HORA

»»» EN O COMA «««

RUSA MÁS O MENOS - ¡A tu gusto! Ensaladilla rusa con o sin encurtidos / 3,90



POSTIGUET - Marinera con sardina ahumada / 3,70



ENSALADILLA DE MERLUZA - Lo que su propio nombre indica / 3,90



UNA DE VEGA BAJA - Ensaladilla de alcachofa y atún escabechado en aceite / 3,90



LA TERRETA - Pericana alcoyana con pan / 6,00



»»» NUESTRAS TOSTAS «««

LA ALICANTINA - Pan maresme con escalivada asada a la brasa y sardina ahumada / 8,50 Con foie plancha / 9,50



LA CORDOBESA - Pan de mollete antequerano tostadito con salmorejo, crujiente de jamón ibérico, cebolla caramelizada, parmesano rallado y huevo de campo / 8,00



LA MALLORQUINA - Sobrasada de Pinoso con queso curado y aceite de Tibi virgen extra / 8,00



LA ¡VIVA ESPAÑA! - Jamón ibérico y tomatito de Mutxamel rallado / 8,50



»»» LAS TABLAS «««

DE QUESOS - Pan de regañá con selección de nuestros quesos de temporada. Media ración / 8,00 Una enterita / 14,00



DE JAMÓN IBÉRICO - Media ración / 8,50 Una enterita / 15,00



♦ A PACHAS ♦

PATATAS DE LA TATA - Patatas con bechamel, carne picada, jamón y queso fundido / 7,50



PATATAS MIURA - Con la receta centenaria de Carlos III / 6,00



GALLO ROJO - Crujiente de pollo de corral al estilo americano / 7,50



POLP AL FOC - Pulpo ahumado con espuma de patata y pimentón / 16,50



CROQUETEANDO - Variado de nuestras croquetas caseras (jamón, setas y quisquilla) 6 unidades / 8,50
Se puede pedir por unidades / 1,50/ud



BACALADITOS "NO ME DIGAS MÁS" - Buñuelos de bacalao y patata, la receta más tradicional / 7,50



AIXÒ ÉS MEL - Berenjena con miel, migas de queso de cabra y chips de tubérculos / 8,00



COJONUDOS - Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón / 9,50



LA MOVIDA - Alcachofitas de la Vega Baja con ajetes, jamón ibérico y foie plancha / 9,50
Con huevo frito / 10,50



CON UN PAR - Huevos de corral con salsa de boletus, foie, Pedro Ximénez y trufas negras / 12,50



Y TAL Y TAL - Atún sobre crema de aguacate, cebolla picada, algas wakame y puré de pera / 15,90



DE MADRID AL CIELO - Calamarcitos rebozados con ali-oli de ajo negro y mayonesa de lima / 11,50



NACHOS ¡CALLA! - Tortitas de maíz, queso, guacamole, chile y carne / 9,50



EL OSO - Crepe relleno de eneldo, mantequilla, puerro, calabacín, salmón, Oporto y gratinado de quesos / 9,00



EL MADROÑO - Crepe relleno de boletus, bechamel trufada, y gratinado de quesos / 9,00



LAS VENTAS - Steak tartar sobre hueso de tuétano / 16,90



»»» ENSALADAS «««

LA CHICHOLINA - Burrata di buffala, oliva negra y canónigos regado con aceite de tomate seco y albahaca / **8,50**



AQUÍ NO HAY PLAYA - Con tomate de temporada, rúcula, ventresca y alcaparras / **8,50**



CHICO CALLA - Tomate de la huerta, encurtidos alicantinos, salteado de tomates secos con capellanes y aceite de ñora / **8,50**



»»» LAS MINIS «««

LAS VISTILLAS - Mini burger de ternera madurada, cebolla caramelizada, tomate seco, parmesano rallado y rúcula / **4,00**



MOLA MAZO - Mini burger de ternera madurada con cebolla morada caramelizada, rúcula, foie y reducción de Módena / **4,50**



¡VIVA MÉXICO! - Mini burger de ternera madurada con jalapeño, guacamole y queso cheddar / **4,20**



MINI WASABI - Mini burger de lomo de atún, cebolla caramelizada, soja y mahonesa de wasabi / **4,50**



DEBUTI - Mini burger de ternera madurada con cebolla caramelizada, cebolla crujiente y bacon / **3,90**



LA CASTELLANA - Mini burger de ternera madurada con confitura de tomate, cebolla caramelizada y queso cheddar / **4,00**



LA ASTURIANA - Mini burger de ternera madurada, crema de queso azul y reducción de sidra / **3,90**



LA TARTUFA - Mini burger de ternera madurada con trufa, cebolla morada, queso brie y rúcula / **4,20**



Los Montaditos

★ De pan de mollete antequerano

CHICO CALLA - Pechuguita de pollo, bacon, cebolla caramelizada, queso y mahonesa / 3,00



LA ALMUDENA - Ternera madurada, turrón y nueces / 4,10



SAN ISIDRO - Ternera madurada, cebolla caramelizada y foie / 4,10



EL RETIRO - Bacon, cebolla caramelizada y queso azul / 2,70



EL RASTRO - Salchicha blanca casera de Monforte, queso y cebolla / 2,90



EL MANZANARES - Lomo adobado, champiñón, pimiento verde y tabasco / 2,90



ÑAS COCA - Salmorejo con jamón ibérico / 2,90



CHULAPO - Pepito de ternera con mantequilla / 3,00
Con salsa de trufa / 3,20



MADRID TE QUIERO - Calamarcito de bahía con mahonesa de lima / 3,50



EL SEÑORET - Lingote de foie, virutas de turrón y sal escamada / 4,00



★ PA'TERMINAR ★



Todas nuestras carnes han sido seleccionadas en las mejores carnicerías de la provincia, realizadas en la parrilla de brasas y acompañadas con patatitas caseras y asado de verdura.

¡PREGUNTA POR NUESTRA CARNE DE LA SEMANA!

CHULETÓN ALTA MADURACIÓN - Maduración 40 días, acompañado de patatas fritas y pimientos de Padrón / **46,00/kilo**



ENTRAÑA ARGENTINA - Entraña argentina con salsa de vino oloroso, acompañada de patatas fritas y pimientos de Padrón
Una persona / **9,50** Dos personas / **16,00**



ENTRECOT TRINCHADO DE TERNERA - Entrecot acompañado de patatas fritas y pimientos de Padrón / **16,50**



»»» A NADIE LE AMARGA UN DULCE «««

FLIPAS QUÉ TORRIJA - Torrija especial Chico Calla acompañada de helado de la terreta / **5,00**



EL GATO - Coulant con chocolate negro fundido y acompañado de helado / **5,00**



QUÉ CANTEO - Brownie de chocolate / **5,00**



TARTA DE QUESO - Acompañada de crumble y salsa de frambuesa casera / **6,50**



ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceo



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos

¡SÍGUENOS!

Haz clic en el icono



@chicocalla.madrid

CARTA DE VINOS CHICO CALLA

VINOS TINTOS

RIOJA	Botella	Copa
<p>Zurbano: 85% Tempranillo 10% Garnacha 5% viura Se elabora el vino en bodega desde 1870 con los métodos tradicionales en lagos abiertos de hormigón . elaboración maceración carbónica. Criado en barrica de roble francés y americano – bodega Teodoro Ruiz-Monge</p>	18,00€	3,20€
<p>La Secreta: Tempranillo 100% Procedente del pago «La Secreta». Viñedos con más de 60 años de edad. Maceración durante 3 días más después de la fermentación. Envejecimiento durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés 70% y americano 30%.</p>	18.00€	3,20€
<p>Biga Luberri Cizanza : Tempranillo 100% Vino color cereza de capa media. En nariz tiene fruta limpia, madera fina, en boca, ligero, amable, destacando una punta de frescor. Es un concepto de crianza rioja de línea moderna, mas fresco que lo habitual, procurando que la presencia de madera esté más integrada en el vino</p>	20.00€	3,60€
<p>Ruiz Monge maceración Carbónica: 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Viura. Vino joven y fácil de beber con taninos muy leves y mucha fruta fresca</p>	15,00€	2,70€
<p>Zurbano: 85% Tempranillo 10% Garnacha 5% viura Se elabora el vino en bodega desde 1870 con los métodos tradicionales en lagos abiertos de hormigón . elaboración maceración carbónica. Criado en barrica de roble francés y americano – bodega Teodoro Ruiz-Monge</p>	18,00€	3,20€

RIBERA DE DUERO	Botella	Copa
Finca Buenavista: 100% Tinta del País. 6 meses en barricas de roble mitad francés y mitad americano en bodega subterránea del siglo XVI a una temperatura constante de 12°C	18,00€	3,20€
El holgazán: 100% Tempranillo. 7 meses de crianza en barrica. Vino de terruño elaborado con uvas procedentes de los viñedos ecológicos situado paraje "El holgazán" de Tubilla del lago. Viticultura biodinámica.	18,00€	3,20€
Viñas del lago: Tempranillo, albillo y Garnacha. Vino de pueblo, que nace en 24 majuelos de entre 77 y 104 años. 12 meses crianza en barrica. Es la máxima expresión de los viñedos más longevos de Tubilla del lago	23,00€	3,90€
Marta Maté: Tempranillo 100%. 14 meses de crianza en roble francés, Elaborado con uvas seleccionadas de producción ecológica procedentes de viñedos en altura de Tubilla del Lago y Gumiel del Mercado	25,00€	-

ALICANTE	Botella	Copa
Romeria: Monastrell 100% Vino joven vegano. Suave, fácil de beber, sin paso por madera	13,00€	2,50€
Tarima Hill: Monastrell 100%. Fermentación maloláctica en barrica, y crianza de 14 meses en barrica francesa.	20,50€	3,70€
Alicante Bouschet: Monastrell y Alicante Bouschet. Viñedos de plantados en vaso entre 1935 y 1970 mientras el viñedo de garnacha fue plantado en 1980 - 1985. Cada parcela se vendimia, fermenta y envejece por separado durante aproximadamente 18 meses.	26,00€	-
Triga: Monastrell y cabernet Sauvignon. Uvas procedentes de 5 viñedos, uno de ellos de 1.925. Fermentado 20 meses en barrica.	39,00€	-
Quinta del 67: Garnacha tintorera plantados entre 1970 y 1980 se envejece en barricas nuevas de roble francés, durante 14 meses.	22,50€	3,80€
La Hormiga: Tempranillo 100%. Los viñedos viejos, cultivados de una manera ecológica, la uva fermenta en depósitos de acero inoxidable. crianza de 15 meses en barricas de roble francés, el 50% nuevas y el resto de uno o dos vinos.	33,00€	-

JUMILLA	Botella	Copa
Juan Gil Pedrera Alta: 100% Monastrell Vino muy al estilo de Jumilla , vino con cuerpo algo de madera y sabor dulzón al final	20,00€	3,60€

MENTRIDA	Botella	Copa
El corralón : 85% Garnacha, 10% Syrah, 5% Cabernet sauvignon Se trata de un tinto fresco y goloso, de viva acidez, con florales, balsámicos y frutales tanto en nariz como en boca y con una excelente relación calidad precio dentro de la Sierra de Gredos	22,00€	-

BIERZO	Botella	Copa
Abad Dom Bueno ladera norte: 100% mencia. De viñedos escarpados que requieren esfuerzos manuales e ingenio para ser domesticados, en el municipio de la olla berciana de Valtuille de Arriba, nos traen este mencia...Frutal, fino y con carácter...Casi nos traslada a estas tierras agrestes y minerales, donde ya en la baja Edad Media, cultivaban la vid.	17,50€	3,10€

RIBEIRO	Botella	Copa
Sameiras Tinto: Souson, Caiño, Brancellao En la capital del Ribeiro se crea este tinto muy fresco y sabroso que degustado fresco entra solo. Naturalidad y ligereza son los protagonistas de este vino sencillo de beber. No pesa.	20,00€	3,70€

CASTILLA	Botella	Copa
<p>El Porrón de Lara: 100% tinta del país Este vino nace del afán de buscar o, más bien, recuperar otras sensaciones en los vinos de la zona, alejándonos de ciertos puntos de madurez elevados en alcohol, y buscando un equilibrio en otro punto</p>	22,00€	-
<p>La cueva Colora: 100% Cencibel Tras vendimiar la uva, se despalilla y se macera antes de fermentar durante cuatro días. Posteriormente realiza fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable, y se somete a una crianza en barricas de roble francés y americano durante 13 meses. Antes de su comercialización, el vino se mantiene durante 9 meses más en botella.</p>	25,50€	-

CÁDIZ	Botella	Copa
<p>Tintilla: 100%Tintilla Con pocos remontados tratamos de respetar al máximo la suavidad y elegancia de la variedad. El vino tiene una crianza de unos 14-16 meses en madera de 5 años de uso y una crianza adicional de 6 meses en depósito antes de ser embotellado - 94 PARKER</p>	26,00€	-
<p>El Triángulo: 100% Tintilla Los viñedos se sitúan en el Calderín del Obispo en Balbaína, sobre un suelo de Barajuelas y Tosca Cerrada. tiene una crianza de unos 5 meses en madera de 5 años de uso y una crianza adicional de 15 meses en depósito antes de ser embotellado.- 93 PARKER</p>	22,00€	3,80€
<p>Samaruco: 50%Syrah y 50% Petit verdot La fermentación maloláctica comienza en el depósito de acero inoxidable y termina en bodega, donde el vino permanece de 12 a 16 meses. Las barricas son de roble francés de un uso medio de 3 años.</p>	24,00€	-

RIBERA DEL GUADIANA	Botella	Copa
<p>Balancines : 50% Garnacha tintorera, 50% Garnacha Este tinto crianza aún fresca y carácter frutal con un elegante afinamiento propio del envejecimiento en bodega. Tras los 12 meses de crianza en roble francés, Balancines Crianza envejece 12 meses en depósito y otros 12 en botella, impregnando su sabor con ligeras notas tostadas</p>	-	-

VINOS BLANCOS

ALICANTE	Botella	Copa
Tarima mediterráneo: Moscatel y merseguera. Fermentando a baja temperatura 16°.	13,50€	2,50€
Tarima Hill blanco : Chardonnay y meseguera. Los viñedos de la variedad Chardonnay están situados a una altitud de 600-750 m. por encima del nivel del mar. Fermentación en barrica de roble francés seguida de una crianza sobre lías con batonage durante 6 meses.	22,00€	-
Renaix la Passio: 100% moscatel de Alejandria Es un vino joven de parcela, con la frescura del mediterráneo en una viticultura de secano y máximo respeto. Su color amarillo pajizo es limpio, con ribete claro y reflejos verdosos y con posibilidad de encontrar precipitados de tartratos en copa.	16,50€	-
TEO blanco joven: 100% Viognier . Uvas de la zona de Planes de pequeños productores , todo en ecológico , vino natural 100% sin sulfitos añadidos.	19,00€	-
TEO blanco maceración: 100 % Viognier . 25 días contacto con la piel En boca es suave, con un buen equilibrio. Un vino aromático, con predominio de los frutales sobre los florales, con transición a otras especias y crianza en botella 9 meses e intenso con un final largo y elegante. Se podría denominar como un ORANGE WINE.	25,00€	-

RIBEIRO	Botella	Copa
Viña do Avo: Alvariño, Treixadura, Godello, Torrontes, Lado y Caiño. Maceración de pastas en frío y lías en dulce, fermentación controlada. - 89 PARKER	15,00€	2,70€
Sameiras: Treixadura, Albariño, Godello, Lado, Loureira, Torrontes, Caiño banco. Maceración de pastas en frío y lías en dulce, fermentación controlada. 30.000 botellas numeradas. - 92 PARKER	19,00€	3,20€
Libro: Albariño 34%, Lado 33% Loureira blanca 33% Es un vino blanco que en nariz ofrece aromas que recuerdan a las frutas amarillas, a las flores y a las hierbas aromáticas. En boca pasa perfilado y redondo. Un vino blanco con sabores especiados, una acidez bien integrada y un postgusto largo	24,00€	-

RUEDA	Botella	Copa
Albero: Verdejo y Macabeo Es un blanco atípico debido a la combinación de uvas y la frescura que tiene.	13,00€	2,50€

PENEDÈS	Botella	Copa
Deliri Floral: 85% Muscat de Frontignan y 15% Sauvignon Blanc . Vino bastante afrutado con toques dulzones.	18,50€	3,30€

MOTERREI	Botella	Copa
Triay Godello: 100% Godello.Fermentación alcohólica a 15°C en depósitos de inoxidable y posterior crianza sobre sus propias lías durante 3 meses, manteniendo los procesos naturales de nuestros antepasados.	15,50€	2,80€

RIOJA	Botella	Copa
Entrepeñas: Viura 100% Maceración dinámica en frío de los hollejos durante 36 horas. La fermentación tiene lugar en barricas de roble francés de 4 meses completando su elaboración con un reposo de 3 meses en las barricas	16,00€	2,90€

CAVAS

CAVA	Botella	Copa
Muscandia Brut Reserva: 60% Xarel·lo, 20% Macabeo, 20% Parellada. Azúcares totales: 6 g/l Criado durante más de 18 meses en rimas en bodega, a más de 13 metros bajo tierra, con una temperatura constante de 16°C todo el año. Ganador del premio Vinari de Bronze en la edición del 2014.	18,50€	3,40€
Muscandia Gran Reserva: 80% Xarel·lo, 10% Macabeo, 10% Parellada Azúcares totales: <3 g/l Criado durante más de 60 meses en rimas en nuestra bodega, a más de 13 metros bajo tierra, con una temperatura constante de 16°C todo el año	25,00€	-